

KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

НО 632 В

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | 4 |
| АКСЕССУАРЫ | 5 |
| ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА | 5 |
| ПОРЯДОК УХОДА ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ | 11 |
| ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И СНЯТИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ, НАПРАВЛЯЮЩИХ СТОЕК И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ..... | 14 |
| ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД..... | 15 |
| ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ | 21 |
| УСТАНОВКА..... | 23 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ | 25 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВЫХ ШКАФОВ KUPPERSBERG | 27 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 29 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 29 |



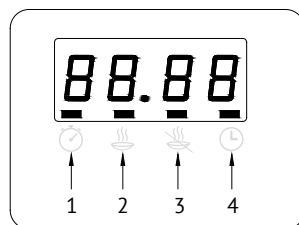
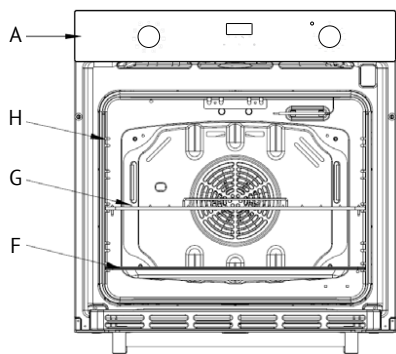
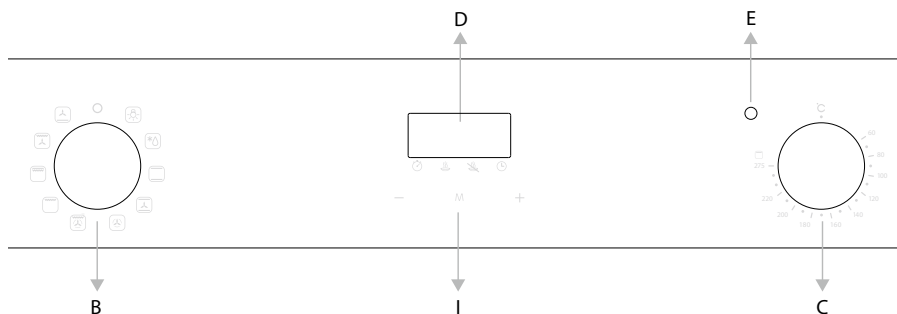
Уважаемый покупатель!

Рекомендуем вам внимательно прочитать указания, приведенные в данной инструкции, до начала использования прибора. Это поможет вам обеспечить максимальную производительность и продлить срок службы вашего прибора. В инструкции вы найдете все необходимые рекомендации по обеспечению безопасных условий при установке, эксплуатации и техническом обслуживании.

Пожалуйста, храните эту инструкцию в доступном месте и обращайтесь к ней, если у вас возникнут вопросы в будущем. Благодарим вас!

Встраиваемый духовой шкаф

! ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



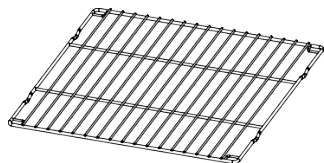
- A. Панель управления
- B. Ручка выбора режима приготовления
- C. Ручка выбора температуры
- D. Электронный таймер
- E. Индикатор нагрева духового шкафа
Если индикатор горит, это означает, что производится нагрев духового шкафа до заданной температуры.
- F. Противень для выпечки.
Так же может быть использован в качестве емкости для сбора сока и жира
- G. Решетка для гриля

- H. Направляющие для установки решеток и противней
- I. Кнопка таймера и выбора режима времени приготовления
 1. Таймер
 2. Настройка времени продолжительности приготовления
 3. Настройка времени окончания приготовления
 4. Часы

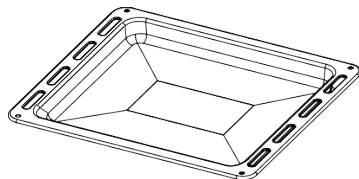
Встраиваемый духовой шкаф

! АКССУАРЫ

К духовому шкафу прилагаются следующие аксессуары.



1. Решетка для гриля



2. Противень

! ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества традиционных духовых шкафов с естественной конвекцией и более современных моделей с принудительной конвекцией, создаваемой вентилятором.

Этот прибор имеет универсальное применение и позволяет просто и безопасно выбирать необходимые режимы приготовления. Выбор режима из имеющихся в наличии производится с помощью ручки В и ручки регулятора температуры С, расположенных на панели управления.

Утапливаемая ручка управления

Ручку управления можно убрать внутрь, слегка нажав на нее, чтобы достать, вновь слегка нажмите на ручку управления.

! ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении духового шкафа рекомендуется с помощью ручки регулятора температуры задать максимальную температуру и оставить пустой духовой шкаф рабо-

тать примерно на 30 минут с закрытой дверью. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который часто чувствуется при первом использовании, обусловлен испарением веществ, используемых для защиты духового шкафа на время хранения до его установки.

! ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюд на гриле установите прилагаемый противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень. Это позволит предотвратить загрязнение дна духового шкафа. Также не помещайте ничего на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда помещайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на прилагаемую решетку, установленную на опорные направляющие духового шкафа.

□ Традиционный нагрев
Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 275°C. В этом режиме включат-

Встраиваемый духовой шкаф

ются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Этот режим хорошо подходит для приготовления блюд, состоящих из нескольких ингредиентов, например, капусты с ребрышками, трески по-испански, рыбы по-анконски, нежной телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки или добавлением другой жидкости. Такая система обеспечивает оптимальные условия для выпечки кондитерских изделий, а также приготовления фруктов и запекания в специальных закрытых формах для духового шкафа. В процессе приготовления блюд в режиме традиционного нагрева следует использовать только один противень или решетку, так как в противном случае не может быть обеспечено равномерное распределение тепла. Устанавливая решетку на ту или иную высоту, вы можете распределять жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется большой жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

**Традиционный нагрев с конвекцией**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 275°C. В этом режиме включаются и работают верхний и нижний нагревательные эле-

менты, а также вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу в течение всего процесса приготовления.

Этот режим в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (так как предварительный нагрев не требуется), например, замороженных или предварительно обработанных продуктов, а также для приготовления некоторых «домашних» блюд.

Наилучший результат в режиме быстрого приготовления достигается в том случае, если вы готовите только одно блюдо (на втором снизу уровне), см. раздел «Практические советы по приготовлению блюд».

**Гриль с турбовентилятором**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 275°C. Включится верхний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. Поскольку тепло остается постоянным и равномерным по всему духовому шкафу, воздух равномерно пропекает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. В этом режиме можно одновременно готовить различные блюда, если их температура одинакова. Одновременно можно использовать не более 2 решеток/противней, следуя инструкциям в разделе «Приготовление на нескольких уровнях».

Режим приготовления особенно рекомендуется для блюд, требующих запекания, или блюд, требующих длительного приготовления, таких как лазанья, жареная курица с картофелем и т. д. Кроме

Встраиваемый духовой шкаф

того, отличное распределение тепла позволяет использовать более низкие температуры при приготовлении жаркого. Это приводит к меньшей потере сока, более нежному мясу и уменьшению потери веса жаркого. «Мультиповар» особенно подходит для приготовления рыбы, которую можно готовить с добавлением ограниченного количества приправ, сохраняя при этом ее вкус и внешний вид.

Десерты: этот режим идеально подходит для выпечки тортов.

Также режим можно использовать для быстрого размораживания белого или красного мяса и хлеба, установив температуру на 80°C. Чтобы разморозить более деликатные продукты, установите температуру на 60°C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив температуру на 0°C.

**Нижний нагрев с конвекцией**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 250°C. Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления пиццы, пирогов, тортов и других сочных сладостей в формах для выпечки. Отличный результат также достигается и при приготовлении блюда, требующего тепловой обработки главным образом снизу. В этих случаях противень рекомендуется помещать на нижний уровень.

**Гриль**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 275°C. Включаются верхние центральные нагревательные элементы.

В режиме «Гриль» излучаемое тепло подается к продукту от мощного верхнего элемента. Режим «Гриль» вы можете использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовка на гриле осуществляется при закрытой двери духового шкафа. Для достижения наилучшего результата гриль следует разогреть в течение 3 минут. Это поможет сохранить (запечатать) натуральные соки в стейке, отбивных и т.д. и улучшить их вкус. Вы можете поместить свое блюдо для приготовления на гриле на любом из уровней в пределах двух верхних уровней боковых направляющих.

**Макси-гриль**

Установите ручку регулятора температуры С в положение 275°C. Включается верхний внутренний и внешний нагревательные элементы. «Макси-гриль» направляет тепло от двух мощных верхних нагревательных элементов на пищу. Функцию «Макси-гриль» можно использовать для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа. «Макси-гриль» позволяет в полной мере использовать большую

Встраиваемый духовой шкаф

площадь для приготовления на гриле и готовить быстрее, чем на обычном «Гриле». Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить натуральные соки стейков, отбивных и т.д. для лучшего вкуса.

**Гриль с конвекцией**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 200°C. Включаются верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Сочетание этих функций позволяет увеличить эффективность направленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всему духовому шкафу. Это предотвращает пригорание продуктов на поверхности, позволяя теплу проникать непосредственно в пищу.

Вы получите великолепные результаты при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, сосисок, ребрышек ягненка, куриных отбивных в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и многих других блюд.

Готовьте в режиме «Гриль с конвекцией» при закрытой дверце духового шкафа.

Этот режим также идеально подходит для приготовления рыбных стейков и морепродуктов.

**Турбовентилятор**

Установите ручку регулятора температуры С в положение между 60°C и 250 °C. Задний нагревательный элемент и вентилятор будут работать одновременно, обеспечивая равномерное распределение тепла по всему объему духового шкафа.

Этот режим идеально подходит для выпекания нежных пирожных и приготовления тартелеток одновременно на трех уровнях. Вот некоторые примеры блюд, которые можно приготовить таким способом: пирожные с взбитыми сливками, сладкие и ароматные бисквиты, воздушные пирожные, сдобные булочки, а также небольшие порции овощей и дрюге.

**Разморозка**

Установите ручку регулятора температуры С в соответствующее положение.

Вентилятор, расположенный в нижней части духового шкафа, обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Этот режим идеально подходит для размораживания различных продуктов, особенно нежных, которые не требуют нагрева, таких как: замороженные торты, кремовые десерты, фруктовые пироги. При использовании вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. Если вы размораживаете мясо, рыбу или хлеб, то можете ускорить процесс, используя режим «Турбовентилятор» и установив температуру в пределах 80–100°C.

Встраиваемый духовой шкаф

Кнопка регулировки времени приготовления (I)

Эта модель оснащена таймером для управления временем отключения духового шкафа в процессе приготовления блюда. Диапазон настройки — от 10 до 120 минут. Каждое нажатие этой кнопки позволит настроить таймер, время начала и окончания приготовления.

По истечении заданного времени таймер выдаст звуковой сигнал и произойдет автоматическое выключение духового шкафа.

ТАЙМЕР И ЧАСЫ**Регулировка часов после включения:**

После подключения к электросети на дисплее появится «12:00» и индикатор ☺.

Нажатие кнопки «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение до тех пор, пока не появится нужное вам время. Спустя 5 секунд выбранное вами время устанавливается автоматически, либо вы можете установить его самостоятельно, нажав на кнопку выбора функций M.

Автоматические установки (установка автоматического начала и окончания готовки)

1. Нажмите кнопку M, пока над индикатором ☺ не появится мигающий прямоугольный символ. С помощью кнопок «+» или «-» установите время приготовления.

2. Нажмите кнопку M, пока на дисплее не загорится мигающий прямоугольный символ над значком ☺. С помощью кнопок «+» или «-» установите время окончания приготовления.

3. Выберите необходимый режим и температуру приготовления.

После приведенной выше настройки загорятся прямоугольный символы над ☺ и ☺, это означает, что процесс приготовления в духовом шкафу запущен.

Пример: Приготовление блюда занимает 45 минут, и оно должно закончиться в 14:00.

Нажмите кнопку M до появления мигающего символа над ☺. Установите время приготовления 45 минут.

Нажмите кнопку M еще раз до появления мигающего символа над ☺. Установите время окончания приготовления 14:00.

После установки на дисплее появится значение текущего времени (часы, минуты).



Когда часы покажут 13:15 (между 14 – 15 мин.), духовой шкаф автоматически включится в работу. Во время приготовления прямоугольный символ будет постоянно мигать.

Когда часы покажут 14:00, духовой шкаф автоматически выключится. Прозвучит звуковой сигнал, замигает прямоугольный символ. Чтобы прекратить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.


Полуавтоматические установки (установка начала и окончания готовки)**A. Установка времени работы духового шкафа (10 часов максимум)**



Нажмите кнопку M несколько раз, пока не появится прямоугольный символ над ☺, и установите временные рамки приготовления.

Встраиваемый духовой шкаф

Духовой шкаф включится в работу, символ над  начнет мигать. Когда процесс приготовления будет закончен, символ над  будет мигать, и прозвучит звуковой сигнал, для прекращения которого нажмите любую кнопку.

В. Установка окончания приготовления (максимальное значение, которое можно установить, — 23 часа 59 минут)

Нажмите кнопку **M** несколько раз, пока не замигает прямоугольный символ над , и установите время окончания приготовления.


Духовой шкаф начнет работать, символ над  будет мигать. По достижении установленного времени процесс приготовления автоматически отключится, прямоугольный символ над  будет мигать, и прозвучит звуковой сигнал, для прекращения которого нажмите любую кнопку.

Чтобы увидеть установленное время окончания приготовления, вы можете нажать любую функциональную кнопку несколько раз в любое время. Однако это возможно только в том случае, если временные рамки из пункта «А» установлены на «0».



Чтобы отменить заданный процесс приготовления, вам необходимо установить время окончания приготовления в соответствии с текущим временем.


Таймер


Наибольшее возможное время установки звукового таймера составляет 23 часа 59 минут. Для установки времени таймера нажимайте кнопку **M** до момен-

та появления прямоугольного символа над .

Кнопками «+» или «-» устанавливайте необходимое вам значение времени, пока оно не появится на дисплее.


После установки прямоугольный символ над  начнет мигать. Также начинает работать функция обратного отсчета. Когда время достигнет установленной вами отметки, символ над  будет мигать, прозвучит звуковой сигнал, остановить который можно нажатием любой кнопки.

 **ВНИМАНИЕ:** При выборе одной из перечисленных установок, настройки появятся в памяти прибора в течение 5 секунд. В случае отключения электроэнергии в течение этого времени, установленные настройки и время на часах будут сброшены.

При возобновлении подачи тока на часах появится значение 12:00 и прямоугольный символ над , что свидетельствует о необходимости повторить настройки.



Освещение духового шкафа

Поверните ручку **B** в положение , чтобы включить освещение. Подсветка духового шкафа остается включенной при активации любого из электрических нагревательных элементов в приборе.

Охлаждение

Для охлаждения духовой шкаф оборудован вентилятором, который при нагреве включается автоматически.

При включенном вентиляторе чувствуется поток воздуха между дверцей духового шкафа и панелью управления.

🕒 ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения приготовления вентилятор продолжает работать, пока прибор не остынет до необходимой температуры.

⚠️ ПОРЯДОК УХОДА ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Перед чисткой духового шкафа или проведением технического обслуживания отключите его от электросети.

Чтобы продлить срок службы духового шкафа, необходимо регулярно проводить его чистку, учитывая при этом следующее:

➔ Эмалированные детали и детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой без использования абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут привести к их повреждению. На нержавеющей стали могут образовываться пятна. Для удаления этих пятен могут использоваться специальные средства. После завершения чистки поверхности рекомендуется тщательно промыть и высушить.

➔ Ваш духовой шкаф оснащен системой автоматической каталитической очистки. Каталитическая очистка облегчает уход за духовым шкафом за счет специального покрытия на стенках.

Как это работает:

При нагреве духового шкафа до 200–250°C жир на стенках расщепляется на воду и углекислый газ. Загрязнения испаряются и удаляются через вентиляцию.

Уход:

После остывания протрите стенки мягкой тканью.

Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить покрытие.

➔ Внутренние поверхности (кроме каталитических панелей) духового шкафа следует регулярно очищать после использования, пока они еще теплые, с помощью теплой воды и моющего средства. После окончания чистки моющее средство следует смыть водой, а затем внутренние поверхности тщательно высушить. Не используйте абразивные моющие средства (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки для посуды или кислоты (например, средство для удаления известкового налета и т.п.), так как они могут повредить эмаль. Если жирные пятна и загрязнения трудно поддаются удалению, используйте специальное средство для чистки духовых шкафов, следуя инструкциям, указанным на упаковке. Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа не допускается применять паровые моечные установки.

➔ При длительном использовании духового шкафа может образовываться конденсат. В таком случае следует протереть поверхности насухо мягкой тканевой салфеткой.

➔ Вокруг камеры приготовления духового шкафа расположено резиновое уплотнение, которое гарантирует его правильную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнения. При необходимости очищайте его, не используя для этой цели абразивные средства или приспособления. В случае его повреждения обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Мы не рекомендуем вам использовать духовой

Встраиваемый духовой шкаф

шкаф до тех пор, пока уплотнение не будет отремонтировано.

⇒ Запрещается закрывать дно духового шкафа алюминиевой фольгой, так как последующее накопление тепла может нарушить процесс приготовления и даже привести к повреждению эмали.

⇒ Чтобы очистить стеклянную дверь, применяйте только неабразивные средства и губки. После завершения процедуры обязательно вытрите поверхность насухо мягкой тканевой салфеткой.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для более тщательной очистки дверь духового шкафа можно снять. Выберите подходящий метод снятия и установки. Выполните следующие действия:

⇒ Откройте дверь до упора (Рис. 1).

⇒ Переведите рычаги А на левой и правой петлях в полностью открытое положение (Рис. 2).

⇒ Удерживайте дверь, пока она не достигнет положения, как показано на Рис. 3.

⇒ Аккуратно закрывайте дверь (Рис. 3), пока левый и правый рычаги петель А не войдут в зацепление с частью В двери (Рис.4).

⇒ Поднимайте дверь с рычагов петель из исходного положения, следуя стрелке С (Рис. 4).

⇒ Положите дверь на мягкую поверхность.

⇒ Для установки двери на место выполните описанные выше шаги в обратном порядке.

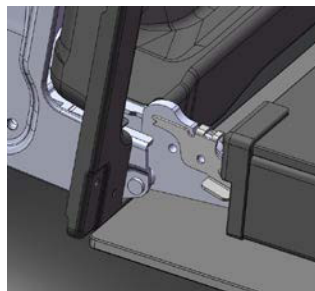


Рис.1

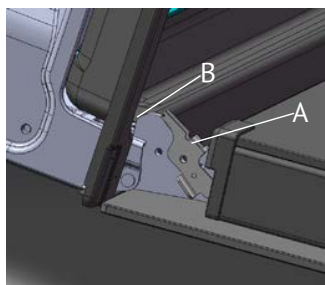


Рис.2

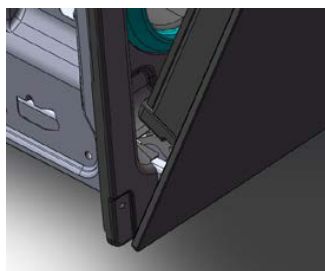


Рис.3

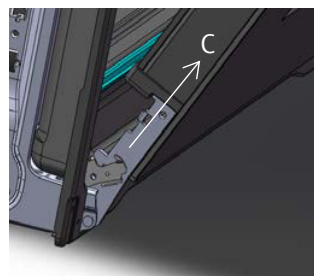


Рис.4

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Открутите два винта и снимите уплотнение (Рис. 1).

⇒ Аккуратно извлеките внутреннюю стеклянную панель (Рис. 2).

⇒ Очистите стекло соответствующим чистящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.

Теперь вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.

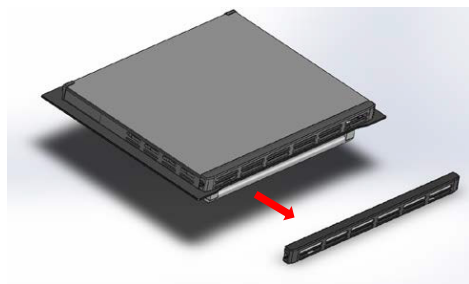


Рис.1

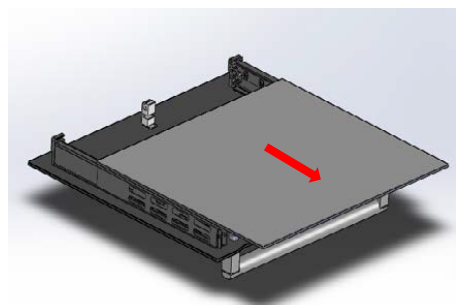


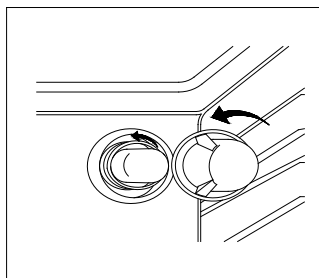
Рис.2

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

⇒ Отключите духовой шкаф от сети электропитания с помощью многополюсного выключателя, используемого для подключения прибора к электрической сети, или извлеките вилку из розетки, если это возможно.

⇒ Снимите стеклянный плафон с держателя лампы.

⇒ Извлеките лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300°C) и имеющей следующие характеристики:



– Напряжение: 220–240 В

– Мощность: 25 Вт

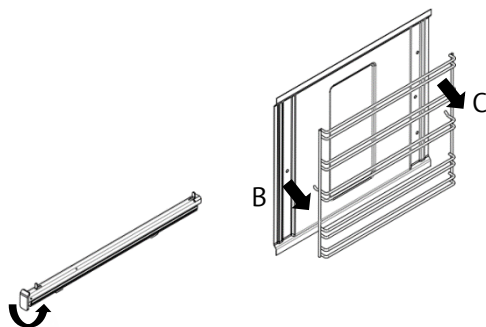
– Тип (модель): E 14

⇒ Установите стеклянный плафон на место и снова подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Встраиваемый духовой шкаф



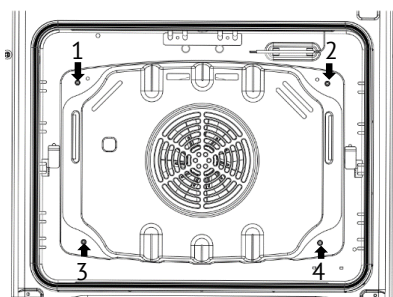
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И СНЯТИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ, НАПРАВЛЯЮЩИХ СТОЕК И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



⇒ При разборке направляющей стойки сначала извлеките сторону В, затем - сторону С и снимите направляющую стойку и каталитическую панель.

⇒ При обратной сборке установите каталитическую панель, выровняв ее по отверстиям в полости, вставьте стойку направляющей С через отверстие каталитической панели, вставьте каталитическую панель со стороны В.

⇒ При установке направляющей сначала зафиксируйте четыре фиксатора на стойке направляющей, а затем поверните направляющую по часовой стрелке, чтобы зафиксировать стойку направляющей.



⇒ При снятии задней каталитической панели открутите четыре крепежных винта и снимите каталитическую панель; при обратной сборке повторите действия в обратном порядке.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рис. 1

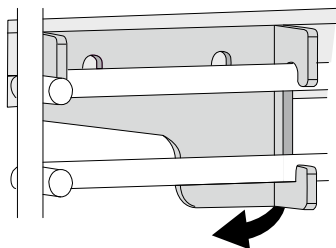
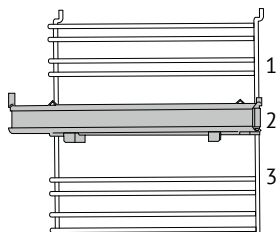


Рис. 2



⇒ Для отсоединения телескопической направляющей в целях очистки или изменения положения необходимо надавить на нижнюю часть направляющей наружу до щелчка, как показано на Рис. 1 (примечание: показана обратная сторона направляющей).

⇒ Для повторной установки телескопической направляющей заведите фиксатор в верхний паз направляющей стойки и нажмите вниз до щелчка — направляющая зафиксируется в рабочем положении.

⇒ Телескопические направляющие предназначены для установки решетки для гриля или противня и могут быть зафиксированы в любом из положений направляющих стоек, как показано на Рис. 2.

⚠ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД



Духовой шкаф предлагает широкий выбор различных вариантов использования и режимов, позволяющих готовить любые блюда наиболее оптимальным образом. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать этот универсальный кухонный прибор, а приведенные ниже указания будут служить вам ориентиром, на основе которого вы сможете вносить любые необходимые изменения в соответствии с вашим личным опытом.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Если требуется предварительный нагрев духового шкафа (обычно при выпечке дрожжевых изделий), то могут использоваться режимы «Гриль с турбовентилятором» и «Традиционного нагрева с конвекцией» для максимально быстрого достижения необходимой температуры в целях экономии энергии.

После того как блюдо помещено в духовой шкаф, вы можете выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

Если вам нужно приготовить блюда на нескольких уровнях одновременно, воспользуйтесь одним из двух режимов: «Турбовентилятор»  или «Гриль с турбовентилятором» . Это единственные режимы, которые позволяют вам сделать это.

Встраиваемый духовой шкаф

Для приготовления изысканных блюд на нескольких решетках одновременно рекомендуется использовать режим «Турбовентилятор». Этот режим позволяет готовить на трех уровнях одновременно: первом, третьем и пятом снизу. В таблице «Рекомендации по приготовлению» вы найдете несколько примеров, которые помогут вам в процессе готовки.

Для приготовления различных блюд на нескольких уровнях в духовом шкафу рекомендуется использовать режим «Гриль с турбовентилятором», следуя нескольким простым советам:

1. В вашем духовом шкафу установлено пять уровней на боковых направляющих. При приготовлении пищи с использованием вентилятора следует обратить внимание на два из трех центральных уровней. На нижний и верхний уровень горячий воздух поступает напрямую, что может привести к подгоранию продуктов.

2. Обычно рекомендуется использовать второй и третий уровни боковых направляющих снизу. Продукты, требующие более интенсивного нагрева, следует размещать на втором уровне. Например, при приготовлении мясных запеканок вместе с другими ингредиентами, их можно разместить на втором уровне снизу, а более изысканные блюда – на четвертом.

3. Если вы готовите несколько блюд, которые требуют разного времени приготовления и температуры, установите температуру, которая находится между двумя необходимыми значениями. Более нежные продукты лучше разместить

на четвертом уровне проволочных направляющих снизу. А первыми из духового шкафа следует доставать те блюда, которые готовятся быстрее остальных.



4. Не забывайте использовать противень для сбора капель/жира на нижнем уровне и решетку на верхней. Это поможет поддерживать чистоту и порядок в духовом шкафу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «ТРАДИЦИОННОГО НАГРЕВА С КОНВЕКЦИЕЙ»

Функциональный, быстрый и практичный режим для тех из вас, кто использует полуфабрикаты (такие как, например, замороженные или предварительно обработанные продукты) наряду с другими продуктами питания. Соответствующие рекомендации вы найдете в таблице «Рекомендации по приготовлению».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

В этом многофункциональном духовом шкафу предусмотрены два различных режима приготовления на гриле.

1. Режим «Гриль /Макси-гриль »: Поместите решетку для гриля примерно на 3-м или 4-м уровне. В этом режиме активируется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Рекомендуем использовать нижний уровень (1-й снизу), чтобы собирать с помощью противня для выпечки капли соуса и жира, которые могут стекать на дно духового шкафа. При использовании этого режима мы советуем установить

температуру на максимальное значение. Однако это не значит, что вы не можете выбрать более низкую температуру – просто отрегулируйте ручку выбора температуры в соответствии с вашими предпочтениями.

2. Режим «Гриль с конвекцией» :

Этот режим особенно полезен для быстрого приготовления продуктов на гриле. Распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и поджарить нижнюю часть.

Кроме того, его можно использовать для подрумянивания продуктов в конце процесса приготовления, например, для придания запеченным макаронам эффекта гратена.

При использовании этого режима поместите решетку на 2-й или 3-й уровень духового шкафа снизу (см. «Практические советы по приготовлению блюд»). Чтобы жир не стекал на дно духового шкафа и, следовательно, не образовывался дым, поставьте противень для сбора капель на 1-й уровень снизу.

При использовании этого режима мы рекомендуем установить температуру на 200°C, так как это наиболее эффективный способ использования гриля. Однако это не означает, что вы не можете настроить температуру на более низкое значение – просто отрегулируйте ручку регулировки температуры в соответствии с вашими предпочтениями.

Таким образом, наилучшие результаты при использовании режимов гриля достигаются при размещении решетки

на нижних уровнях (см. «Рекомендации по приготовлению»).

ВЫПЕЧКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретый духовой шкаф, дождавшись окончания предварительного нагрева (индикатор окончания нагрева «Е» загорится). Во избежание оседания изделия не открывайте дверь духового шкафа в процессе выпечки.

Общие рекомендации:

➤ Выпечка слишком сухая

Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

➤ Выпечка осела

В следующий раз сократите количество жидкости или снизьте температуру на 10°C.

➤ Выпечка имеет слишком темную поверхность сверху

В следующий раз поместите форму на более низкий уровень, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

➤ Если выпечка хорошо пропеклась снаружи, но сырая внутри

В следующий раз сократите количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

➤ Выпечка прилипает к форме


В следующий раз смажьте форму большим количеством масла, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духового шкафа.

Встраиваемый духовой шкаф

⇒ При одновременном использовании нескольких уровней духового шкафа (в режиме с конвекцией) размещенные на них продукты имеют разную степень готовности.

В следующий раз выберите более низкую температуру. Противни, помещенные в духовой шкаф в одно и то же время, могут быть извлечены из него в разное время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Для достижения наилучшего результата при приготовлении пиццы используйте режим «Нижнего нагрева с конвекцией» .

⇒ Разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

⇒ Не открывайте часто дверь духового шкафа в процессе выпечки.

⇒ В случае приготовления пиццы с обильным количеством начинки (четыре сыра/сезона) сыр моццарелла рекомендуется положить на пиццу в середине процесса выпечки.

⇒ При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-й и 4-й уровни с температурой 220°C. А перед тем, как поместить пиццу в духовой шкаф, его следует разогреть в течение примерно 10 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Белое мясо, птицу следует запекать при температуре от 180 до 200°C.






Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200–220°C) на короткое время, а затем снизить ее.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем более низкая температура приготовления используется. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира.





Разместите решетку таким образом, чтобы она находилась в центре духового шкафа. Если требуется получить дополнительную тепловую обработку снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) рекомендуется обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духового шкафа.

Встраиваемый духовой шкаф

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| Режим приготовления | Блюдо | Вес, кг | Уровень установки | Время предварительного нагрева, мин. | Температура, °С | Время приготовления, мин. | |
|---|--|---------------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------------------|---|
| Традиционный нагрев  | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Печенье | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Тарталетки | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| Гриль с турбодвентилятором  | Пицца | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Телятина | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | Жаркое из курицы с картофелем | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Макрель | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Сливовый пирог | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Кремовые пончики | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Печенье | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| Гриль  | Камбала | 1 | 4 | 5 | 275 | 8-10 | |
| | Кальмары и креветки | 1 | 4 | 5 | 275 | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | 275 | 10 | |
| | Овощи-гриль | 1 | 3/4 | 5 | 275 | 10-15 | |
| | Стейк из телятины | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Котлеты | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Гамбургеры | 1 | 4 | 5 | 275 | 7-10 | |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Поджаренные бутерброды | - | 4 | 5 | 275 | 2-3 | |
| | Разморозка  | Все замороженные продукты | - | - | - | - | - |
| Макси-гриль  | Камбала и каракатицы | 1 | 4 | 5 | 275 | 8-10 | |
| | Кальмары и креветки | 1 | 4 | 5 | 275 | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | 275 | 10 | |
| | Овощи-гриль | 1 | 3/4 | 5 | 275 | 10-15 | |
| | Стейк из телятины | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Котлеты | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Гамбургеры | 1 | 4 | 5 | 275 | 7-10 | |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | 275 | 15-20 | |
| | Поджаренные бутерброды | - | 4 | 5 | 275 | 2-3 | |
| | С вертелом (при наличии) | | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.0 | - | 5 | 275 | 80-90 | |
| Курица на вертеле | 1.5 | - | 5 | 275 | 70-80 | | |
| Баранина на вертеле | 1.0 | - | 5 | 275 | 70-80 | | |

Встраиваемый духовой шкаф

| Режим приготовления | Блюдо | Вес, кг | Уровень установки | Время предварительного нагрева, мин. | Температура, °С | Время приготовления, мин. |
|---|---|-----------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------------------|
| Гриль с конвекцией  | Курица-гриль | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Каракатица | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | С вертелом (при наличии) | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Курица на вертеле | 2.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Курица на вертеле (с печеным картофелем) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 | |
| | Баранина на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| Турбовентилятор  | Тарталетки | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Фруктовый пирог | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Ягодный пирог | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Бисквитный торт | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Блинчики с начинкой | 1.2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Пирожки | 0.6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Ватрушки | 0.4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Слойки с кремом | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Печенье | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Безе | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 |
| | Традиционный нагрев с конвекцией  | Замороженные продукты | | | | |
| Пицца | | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| Пирог с кабачками и креветками | | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| Пирог со шпинатом подеревенски | | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| Рулеты с начинкой | | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| Лазанья | | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| Жареная телятина или говядина | | 1 | 2 | 10 | 180 | 25-30 |
| Курица | | 1 | 2/3 | 10 | 220 | 60-70 |
| Полуфабрикаты | | | | | | |
| Куриные крылышки | | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| Свежие продукты Печенье Фруктовый пирог Ватрушки | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 | |
| | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 | |
| | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 | |
| | | | | | | |
| Нижний нагрев с конвекцией  | Пицца | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано примерно и может колебаться в зависимости от вашего вкуса. При готовке с использованием гриля или с включенным вентилятором на первом уровне всегда должен устанавливаться поддон.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора рекомендуем вам придерживаться следующих требований:

➔ обращайтесь только в официальные сервисные центры компании-изготовителя.

➔ контролируйте, чтобы всегда использовались только оригинальные запасные части.

➔ в случае повреждения кабеля питания для замены следует использовать специальный кабель и другие необходимые компоненты, приобретенные у компании-изготовителя или в отделе технического обслуживания.

При перемещении прибора рекомендуется всегда использовать специально предусмотренные для этой цели ручки, утопленные в боковые стенки духового шкафа, что позволит предотвратить причинение случайных травм людям и повреждение прибора.

➔ этот прибор предназначен для непрофессионального, домашнего использования, и его функциональное назначение не должно изменяться.

➔ электрическая система данного прибора может безопасно использоваться только в том случае, если она правильно подключена к эффективной системе заземления в соответствии с требованиями действующих стандартов безопасности.

➔ в процессе функционирования прибора нагревательные элементы и не-

которые части двери духового шкафа сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним сами и следите за тем, чтобы к ним не подходили близко дети.

➔ во время работы прибора выделяется тепло. Необходимо соблюдать меры предосторожности, не допуская прикосновения к нагревательным элементам.

Детям и людям с ограниченными возможностями следует избегать контакта с перечисленными потенциально опасными предметами:

➔ элементы управления и весь прибор в целом.

➔ упаковочные материалы, такие как пакеты, полистирол, гвозди и так далее.

➔ прибор сразу после использования, особенно если он использовался как гриль, из-за выделяемого тепла.

➔ сам прибор при длительном неиспользовании (потенциально опасные части должны быть приведены в безопасное состояние).

Указанные ниже действия должны быть исключены:

➔ прикосновение к прибору влажными частями тела.

➔ использование прибора, стоя на полу босиком.

➔ отключение прибора от электрической розетки путем вытягивания за кабель питания.

➔ выполнение неправильных или опасных операций.

Встраиваемый духовой шкаф

⇒ перекрытие отверстий, используемых для вентиляции или отвода тепла.

⇒ соприкосновение кабелей питания любых бытовых приборов с горячими частями данного прибора.

⇒ подвергание прибора воздействию атмосферных факторов, таких как дождь или солнечный свет.

⇒ использование духового шкафа с целью хранения других предметов.

⇒ использование легковоспламеняющихся жидкостей вблизи прибора.

⇒ использование для подключения прибора адаптеров, блоков розеток и/или удлинителей.

⇒ попытки проведения установки или ремонта прибора без привлечения квалифицированного персонала.

В указанных ниже случаях необходимо обратиться к квалифицированному персоналу:

⇒ проведение установки (в соответствии с требованиями инструкции компании-изготовителя).

⇒ при возникновении каких-либо проблем в процессе эксплуатации прибора.

⇒ необходимость замены электрической розетки, если она не совместима с используемой в приборе вилкой.

⇒ датчик температуры является частью регулятора температуры, в случае его повреждения он должен быть полностью заменен уполномоченным техническим специалистом.

В официальные сервисные центры компании-изготовителя необходимо обращаться в следующих случаях:

⇒ при возникновении подозрений на неисправность прибора после извлечения его из упаковки.

⇒ если кабель питания поврежден или требует замены.

⇒ если прибор вышел из строя или неправильно функционирует; если необходимо заказать оригинальные запасные части.

Рекомендуется выполнять следующие требования:

⇒ не использовать паровые моечные установки для очистки духового шкафа.

⇒ использовать прибор ТОЛЬКО для приготовления пищи.

⇒ проверить исправность прибора сразу же после его распаковки.

⇒ отключать прибор от электрической сети, если он не работает должным образом, а также перед чисткой или проведением технического обслуживания.

⇒ если прибор не используется, отключать его от сети электропитания.

⇒ использовать прихватки, когда ставите посуду в духовой шкаф или извлекаете из него.

⇒ всегда брать за ручку двери духового шкафа по центру, так как ее края могут быть горячими из-за нагрева горячим воздухом.

⇒ следить за тем, чтобы ручки всегда находились в выключенном положении ●, когда прибор не используется.

⇒ если вы решили больше не пользоваться прибором, отключите его от сети электропитания и перережьте кабель питания.

Компания-изготовитель не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть вследствие неправильной установки, неправильного, некорректного и ненадлежащего использования прибора.

УСТАНОВКА

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом в соответствии с требованиями прилагаемой инструкции. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые последствия неправильной установки, которая может нанести вред людям и животным, а также причинить ущерб имуществу.


ВНИМАНИЕ

⇒ Перед проведением любых работ, связанных с регулировкой или техническим обслуживанием, прибор необходимо отключить от сети электропитания.

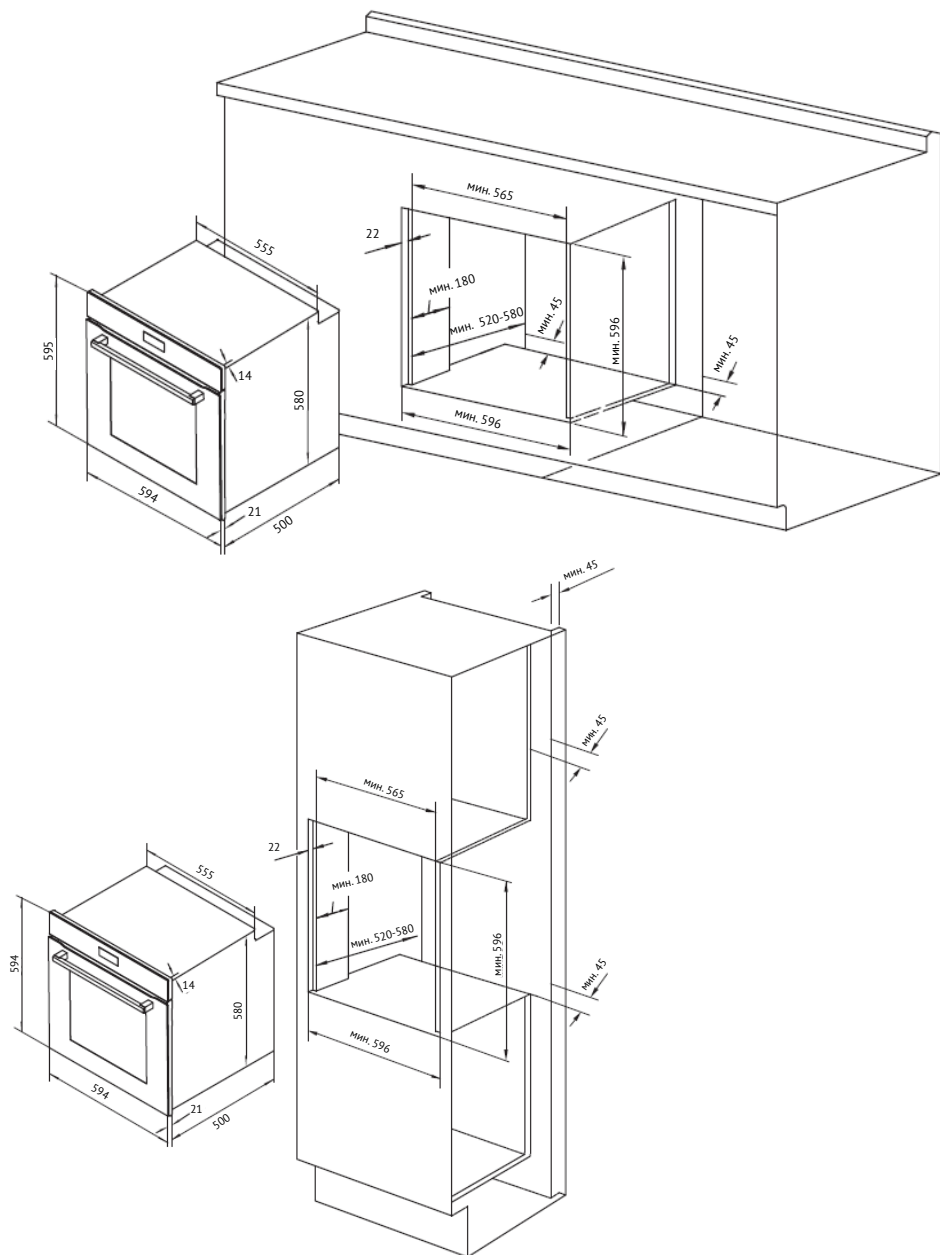
⇒ Воздуховод предполагается использовать в рамках системы вентиляции.

УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМЫХ ДУХОВЫХ ШКАФОВ

Для обеспечения нормального функционирования встраиваемой техники ее необходимо установить в соответствующий кухонный модуль. На рисунке приведены размеры выреза, необходимого для установки прибора под столешницей или в настенном кухонном модуле.

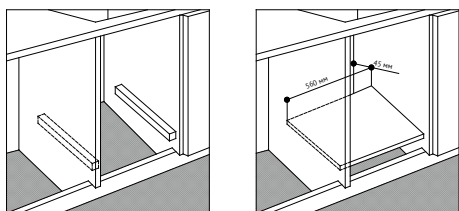
 **ПРИМЕЧАНИЕ:** установка должна быть выполнена в соответствии с данными декларации по потреблению энергии.

Встраиваемый духовой шкаф



Встраиваемый духовой шкаф

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель кухонного модуля. Рекомендуется установить духовой шкаф таким образом, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную ровную поверхность, то необходимо предусмотреть отверстие размером не менее 45×560 мм.



Панели расположенного рядом с духовым шкафом кухонного гарнитура должны быть изготовлены из термостойких материалов. В частности, кухонные модули с наружной отделкой из шпона должны быть изготовлены с использованием клея, выдерживающего температуру до 100°C.

В соответствии с действующими стандартами безопасности, после установки духового шкафа должна быть исключена возможность контакта с его электрическими частями.

Все детали, обеспечивающие безопасную эксплуатацию прибора, должны сниматься только с помощью специальных инструментов.

Чтобы закрепить духовой шкаф в кухонном модуле, откройте дверь духового шкафа и зафиксируйте его, вкрутив

4 шурупа в 4 отверстия, расположенных по периметру рамы.

⚠ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Духовые шкафы, оснащенные трехжильным кабелем питания, предназначены для работы от сети переменного тока. Заземляющий проводник прибора имеет желто-зеленый цвет.

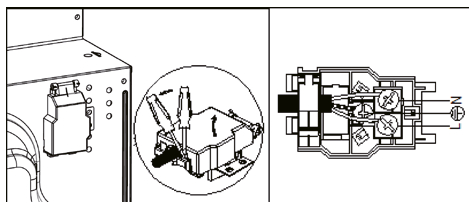
МОНТАЖ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Открытие клеммной коробки:

- ➔ С помощью отвертки открутите винты, расположенные на боковых выступах крышки клеммной коробки.
- ➔ После откручивания болта откройте крышку клеммной коробки.

Установка кабеля выполняется в следующем порядке:

- ➔ Выкрутите винт зажима проводника и три контактных винта **L-N-⊥**.
- ➔ Закрепите проводники под головками винтов, руководствуясь следующей цветовой схемой: **синий (N), коричневый (L), желто-зеленый ⊥**.
- ➔ Зафиксируйте кабель питания на месте с помощью зажима и закройте крышку клеммной коробки.



Встраиваемый духовой шкаф

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ
ПИТАНИЯ К СЕТИ**

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на заводской табличке. При подсоединении кабеля непосредственно к сети электропитания установите между прибором и сетью многополюсный автоматический выключатель, зазор между контактами которого составляет не менее 3 мм. Многополюсный автоматический выключатель должен быть подобран с учетом нагрузки и должен соответствовать действующим нормам (заземляющий проводник не должен прерываться автоматическим выключателем).

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 50°C в любой его точке по всей длине, или защищен соответствующей теплоизоляцией.

Перед подключением следует проверить следующее:

➔ Электрическая безопасность данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если прибор правильно и эффективно заземлен в соответствии с правилами, регулирующими вопросы электробезопасности. Регулярно проверяйте надежность заземления; если у вас возникнут какие-либо сомнения в ее эффективности, вызовите квалифицированного технического специалиста для проведения проверки системы. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб,

который может возникнуть вследствие отсутствия заземления системы.

➔ Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь в том, что характеристики, указанные на заводской табличке (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электрической сети вашего дома.

➔ Убедитесь в том, что электрическая система и розетки соответствуют максимальной мощности прибора согласно данным, указанным на заводской табличке. В случае возникновения каких-либо сомнений вызовите квалифицированного технического специалиста.

➔ Если розетка и вилка прибора несовместимы друг с другом, квалифицированный технический специалист должен заменить розетку на подходящую модель. Кроме того, специалист также должен проверить соответствие сечения проводников розетки мощности, потребляемой прибором. Для подключения не рекомендуется использовать адаптеры, блоки розеток и/или удлинители. Если избежать их применения невозможно, следует использовать только одиночные или многоместные адаптеры и удлинители, соответствующие требованиям действующих норм безопасности. В этих случаях необходимо следить за тем, чтобы не была превышена максимальная сила тока, указанная на одиночном адаптере или удлинителе, а также максимальная мощность, указанная на многоместных адаптерах. Вилка и розетка должны располагаться в легкодоступном месте.

Встраиваемый духовой шкаф

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
ДУХОВЫХ ШКАФОВ
KUPPERSBERG****ПЕРЕД ПЕРВЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:**

1. Вымойте духовой шкаф и все аксессуары (противень, поддон, решетку) теплой мыльной водой, затем высушите.

2. Прогрейте пустой шкаф на максимальной температуре в течение 30 минут. Это поможет удалить остатки консервантов и влаги из нагревательных элементов. Во время этого процесса может появиться запах – откройте окно для проветривания.

**ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ
ПРОТИВНЯ:**

☞ Противень следует ставить по центру решетки, не прикасаясь к стенкам духового шкафа. Это обеспечивает равномерное распределение тепла.

☞ Убедитесь, что в духовом шкафу нет посторонних предметов, таких как кастрюли или формы для выпечки, чтобы не нарушить циркуляцию воздуха.

РАЗОГРЕВ ДУХОВОГО ШКАФА:

☞ Перед выпечкой разогревайте духовой шкаф на нужной температуре (обычно 170-220°C) в течение 10 минут.

☞ Во время приготовления пищи внутри духового шкафа или на стекле дверцы может образовываться конденсат, что является нормальным явлением.

☞ Избегайте частого открытия дверцы во время готовки, особенно при выпечке пирогов, чтобы не нарушить процесс поднятия теста, а также уменьшить образование конденсата. Используйте окно дверцы духового шкафа и подсветку для наблюдения.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ВЫПЕЧКИ:

☞ Если низ выпечки подгорает, установите противень выше и уменьшите температуру.

☞ Если подгорает верх, переместите противень ниже и снизьте температуру.

☞ При оседании выпечки причиной может быть слишком высокая температура и избыток влаги в тесте. В следующий раз уменьшите количество жидкости и готовьте при более низкой температуре с увеличением времени.

☞ Проверяйте готовность, протыкая пирог деревянной шпажкой: если на ней не остается следов теста, выпечка готова.

☞ Для удобного извлечения выпечки поставьте горячий противень на мокрое холодное полотенце.

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
ПИРОГОВ:**

☞ Перед выпечкой обязательно прогрейте духовой шкаф до нужной температуры.

☞ Тесто должно быть плотным, чтобы время выпечки не увеличивалось из-за испарения лишней влаги.

Встраиваемый духовой шкаф

➤ Дайте тесту «отдохнуть» на противне в теплом месте в течение 30 минут перед отправкой в духовой шкаф.

➤ Для образования румяной корочки смажьте верх пирога взбитым яичным желтком.

➤ Для плоских пирогов из дрожжевого теста без начинки (весом около 700 г) используйте третий уровень снизу, при температуре 180-200°C в течение 25-30 минут.

➤ Если пирог выпекается в высокой форме (300-400 г), используйте второй уровень снизу, выпекая при температуре 180-200°C.

➤ Пироги с начинкой выпекайте при температуре 200-220°C на третьем уровне снизу в течение 30-50 минут.

➤ Изделия из песочного теста готовьте при температуре 200-220°C на третьем уровне снизу в течение 30-50 минут.

Эти советы помогут добиться отличных результатов при выпечке!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ:

➤ Большие куски мяса требуют низкой температуры и длительного времени приготовления, чтобы мясо равномерно пропеклось.

➤ Начинайте приготовление мяса с кровью при высокой температуре (200-220°C), затем постепенно снижайте ее.

➤ Чтобы мясо оставалось сочным, поливайте его топленным жиром.

➤ Готовность мяса проверяйте, прокалывая его вилкой – если не выделяется красный сок, мясо готово.

➤ Рыба обычно готовится при температуре 150-170°C, а готовность определяется по белому и непрозрачному брешуку.

ГРИЛЬ:

Гриль создает инфракрасное излучение, подобное углям костра, образуя аппетитную корочку и сохраняя мясо сочным. На гриле отлично готовятся куски мяса, птица и рыба. Помните, что дверца духового шкафа должна быть закрыта во время работы гриля.

СОВЕТЫ:

➤ При приготовлении блюд с высоким содержанием влаги, таких как крупные куски мяса или выпечка, в духовом шкафу выделяется больше пара, что может привести к образованию конденсата на дверце. Это естественное явление, которое не влияет на работу прибора и не является дефектом. После завершения приготовления рекомендуется вытереть дверцу и стекло насухо.

➤ Все рекомендации могут быть адаптированы под ваш опыт и предпочтения.

Встраиваемый духовой шкаф

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Нормальный режим | |
|---|--|
| Тусклое освещение камеры печи | При приготовлении пищи освещение камеры печи может становиться тусклым. Это нормальное явление |
| Конденсация пара и образование капель воды на внутренней поверхности стекла двери, из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух | В процессе приготовления из продуктов может выделяться пар. Большая часть пара удаляется через вентиляционные отверстия. Однако часть пара в виде капель воды может конденсироваться на внутренней поверхности стекла дверцы. Это нормальное явление. Не является дефектом |
| Духовой шкаф издает непродолжительные звуки при закрывании дверцы во включенном и отключенном состоянии | Духовка с функцией пара является герметичной, при закрывании излишки воздуха из камеры выходят через уплотнительное кольцо до момента, когда дверца закроется плотно, и выровняется давление внутри камеры и снаружи. Это нормальное явление. Не является дефектом |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



| Размеры духового шкафа: | |
|---|---------|
| Ширина | 59.4 см |
| Глубина | 55.4 см |
| Высота | 59.4 см |
| Напряжение и частота источника питания: | |
| 220-240 В ~50/60 Гц или 50 Гц | |



Обратите Ваше внимание!

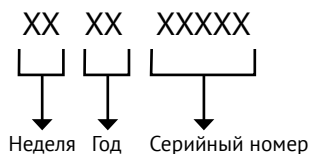
Также неисправностями Изделия не являются:

| | |
|---------------------------------|---|
| Духовки электрические и газовые | Изменение цвета материалов изделия в процессе эксплуатации |
| | Незначительные технические запахи в новом изделии в начальный период эксплуатации |
| | Потускнение поверхности у эмалированных противней |

Встраиваемый духовой шкаф

| | |
|---|---|
|   | <p>Соответствие требованиям директивы ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE) и порядок утилизации данного изделия. Утилизация прибора по окончании его срока службы должна выполняться таким образом, чтобы не наносился вред окружающей среде.</p> <p>На данном изделии имеется соответствующий символ (WEEE), который указывает на то, что сбор отходов электрического и электронного оборудования должен осуществляться отдельно от других видов отходов.</p> <p>Это означает, что с данным оборудованием следует обращаться в соответствии с директивой 2002/96/ЕС, описывающей требования по демонтажу и утилизации, что в итоге позволит минимизировать вредное воздействие на окружающую среду.</p> <p>За дополнительной информацией обращайтесь к местным или региональным властям.</p> <p>Электронные изделия, предназначенные для контролируемого сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных материалов.</p> <p>По вопросам утилизации изделия вы можете проконсультироваться у официального дилера или в центре сбора отходов вашего муниципалитета.</p> <p>Перед утилизацией изделия необходимо обрезать кабель питания и сломать замок двери, чтобы исключить возможную опасность для детей.</p> <p>В целях повышения качества продукции ее характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления об этом.</p> |
|---|---|

| | |
|---|---|
|  <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> | <p>Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором</p> |
| | <p>При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал</p> <p>Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)</p> |
|  <p>ВНИМАНИЕ!</p> | <p>Детали прибора могут нагреваться во время работы</p> |
| <p>Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°С до плюс 40°С, относительной влажности не более 75%.</p> | |

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
info@kuppersberg.com

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Arda (Zhejiang) Electric CO., Ltd.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций.

Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.com

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.

Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 775-73-29 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
| | | | | |

Ремонт №2

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
| | | | | |

Ремонт №3

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
| | | | | |

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильд) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

| Дата подключения (установки) | Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение | Наименование организации, выполнившей подключение | Подпись специалиста, проводившего подключение |
|------------------------------|--|---|---|
| | | | |

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра

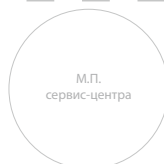
KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.com